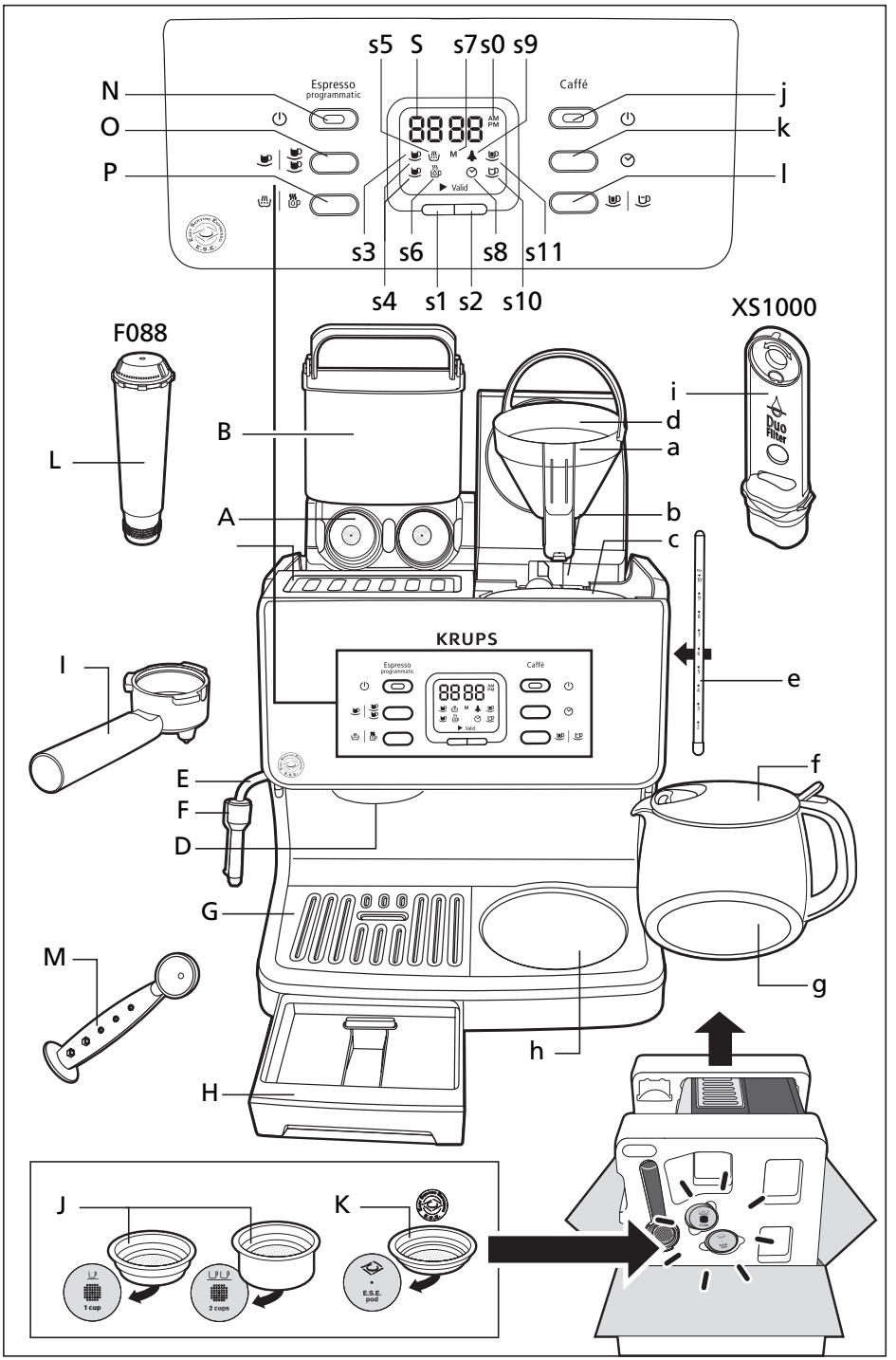
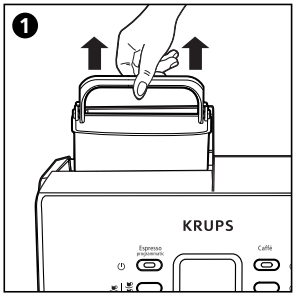
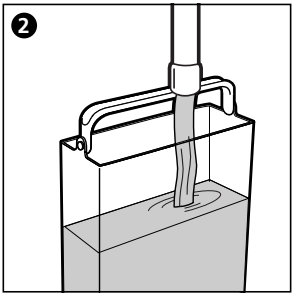
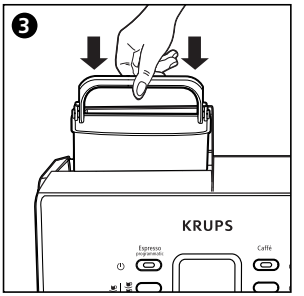
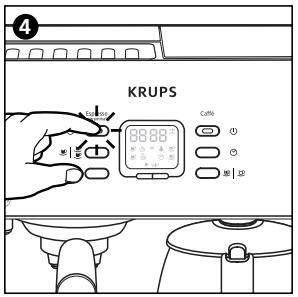
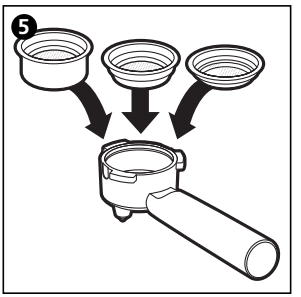

s5 S s7 s0 s9
N
O
P
Espresso programmatic
Caffé
j
k
l
Valid
s3 s6 s8 s11
s4 s1 s2 s10
F088
XS1000
L
B
A
i
d
a
b
c
e
KRUPS
I
E
F
D
f
g
G
M
h
H
J
K
1 cup
2 cups
E.S.E. pod

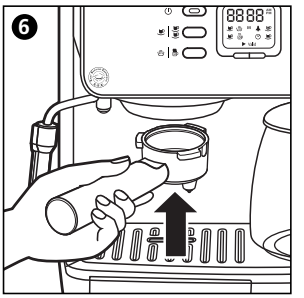

1
KRUPS
Espresso
Caffè

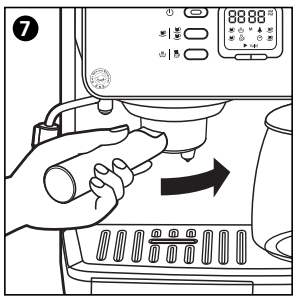

2

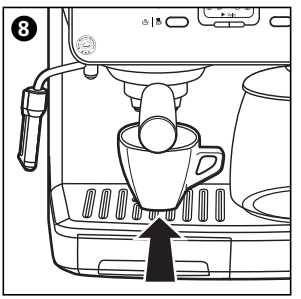

3
KRUPS
Espresso
Caffè

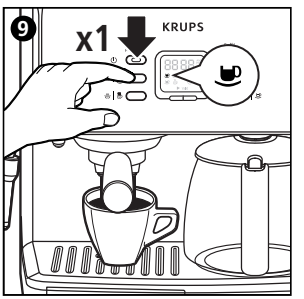

4
KRUPS
Caffè

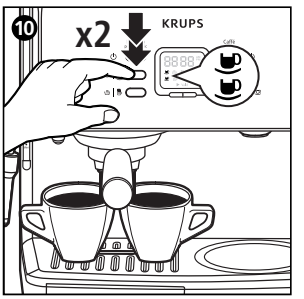

5

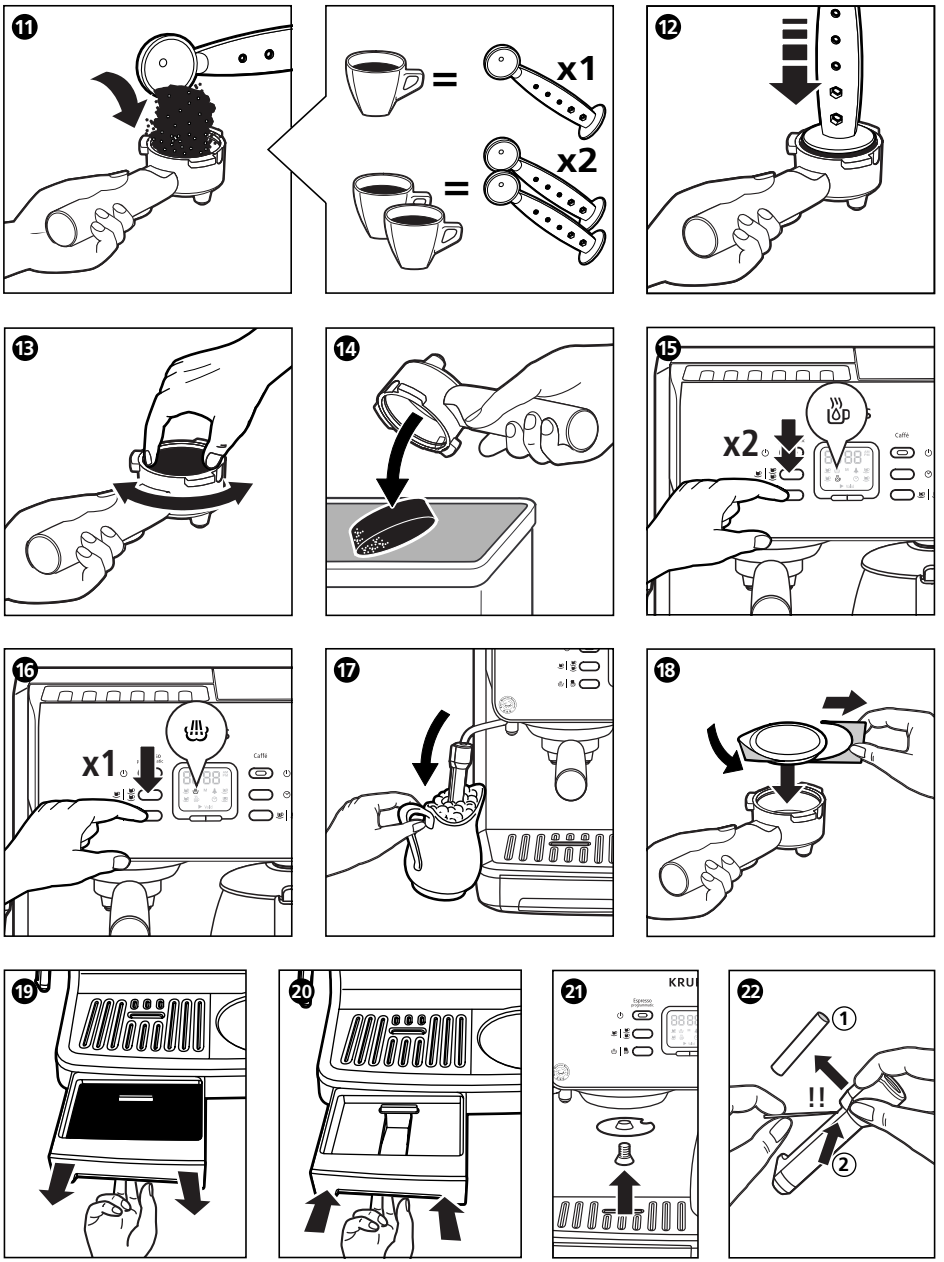

6

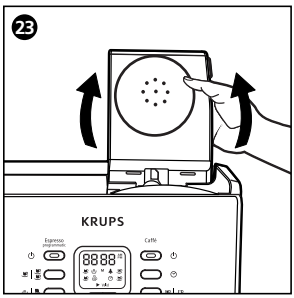

7

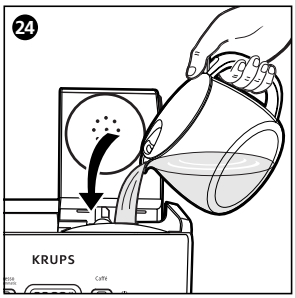

8

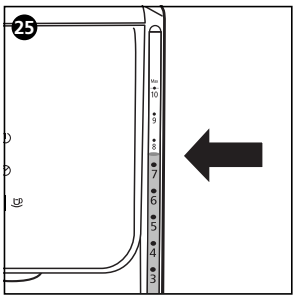

9
x1
KRUPS

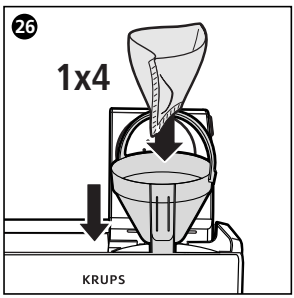

10
x2
KRUPS
Caffè

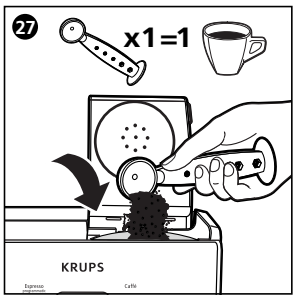

11
=
x1
=
x2
12
13
14
15
x2
Caffè
16
x1
Caffè
17
18
19
20
21
22
!!

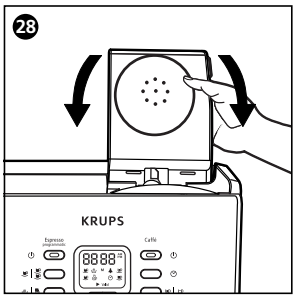

23
KRUPS

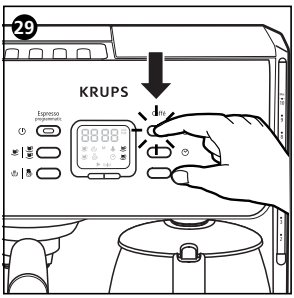

24
KRUPS

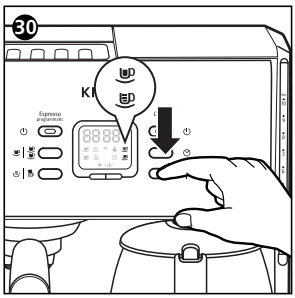

25

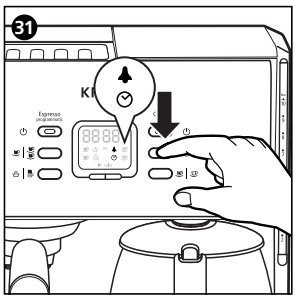

26
1x4
KRUPS

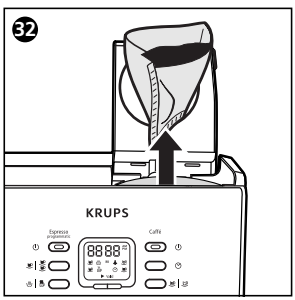

27
x1=1
KRUPS

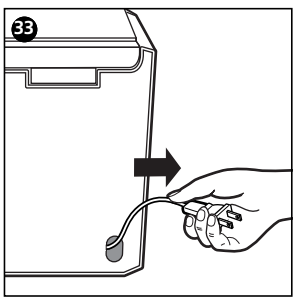

28
KRUPS


29
KRUPS


30


31


32
KRUPS


33

Description

Espresso:

A : Espresso lid with filter storage

B : Removable espresso tank

C : Cup warming plate

D : Brewing head

E : Steam nozzle

F : Cappuccino accessory for frothing milk

G : Drip tray grid

H : Drip tray

I : Filter holder

J : 1 & 2 cup loose espresso filters

K : Espresso filter for ESE pods (Easy Serving Espresso)

L : "CLARIS" water filter -Aqua Filter System F088 (accessory not provided)

M : Loose coffee measuring spoon

N : Start / Stop switch for espresso with temperature control light (blue)

O : 1 and 2 cup espresso selection button and access to the programmed quantity per cup: and **M**

P : Steam hot water and selection button: and

S : Blue lit central display

S1 : Scroll button for setting the time and choosing the automatic mode for the coffee maker: AM PM and ▶

S2 : OK button: Valid

Coffee:

a : Coffee maker lid – access to the tank and filter holder

b : Coffee maker tank

c : Filter-holder housing

d : Filter holder with carrying handle

e : Calibrated water level indicator for the coffee maker tank

f : Hinged lid of filter coffee jug

g : Filter coffee jug

h : Coffee warming plate

i : "Duo Filter XS 1000" water filter (accessory not provided)

j : Start/stop filter coffee switch with blue operating indicator

k : Selection button for programmable mode and end-of-cycle sound signal: and

l : Selection button for strong or normal coffee strength: or

Safety recommendations

- Please read these instructions carefully before first using your espresso.The appliance must only be connected to the mains via an earthed plug. Check that the voltage shown on the appliance's indicator plate corresponds to that of your electricity supply. It complies with the requirements of the EEC Directive (89/336/EEC) and (72/23/EEC).
- Never put your espresso on a hot surface (electric warming plate, for example) or close to a flame. Place on a flat, stable heat-resistant surface.
- Never remove the filter holder containing the coffee grounds while water is being passed through, since the appliance is under pressure at this time.
- Never use the appliance if the drip tray and the drip tray grid are not in position.
- Disconnect the electricity if there is any problem while the coffee is brewing or prior to cleaning your appliance.
- Never unplug the appliance by pulling on the cord and never lay the cord across a sharp edge or the corner of an item of furniture.
- Do not allow the cord or your hands to come into contact with the hot parts of the appliance (cup warming plate, filter holder, steam nozzle, cappuccino accessory).
- Never immerse the appliance in water.
- Keep away from children and do not allow the cord to hang down.
- Follow the instructions given for descaling.
- Never start the machine if it is damaged or not operating correctly or if the cord is in poor condition.
- If the cord or any other specific part becomes defective, these can only be replaced by a Krups approved service centre. You must never, under any circumstances, open the appliance yourself, in order to avoid any danger.

XP2070 anglais.P65 21 7/11/05, 12:32

- Check that the filter holder is firmly in position before starting the coffee and stop the espresso function before releasing the filter holder.
- Do not leave the appliance in the reach of unsupervised children - young children and severely handicapped persons must only use the appliance under the supervision of a responsible adult.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- There is a risk of burns if the lid of the coffee maker is removed while the coffee is brewing.
- Never pour cold water into the coffee maker tank immediately after the brewing cycle. Let the appliance cool down before refilling the tank.
- If you are unable to use the filter cartridges recommended by Krups, only pour water and the descaling solutions specified in the manual into the espresso and coffee maker water tanks.
- To disconnect, turn the switch to "OFF", then remove plug from wall socket.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use extreme caution when dispensing hot steam.

Espresso coffee

For optimal results, choose special ground espresso coffee, which is ideally compacted. Due to the pressure created by your machine's 15-bar pump, hot water passes through this finely ground coffee for a shorter time. The resulting liquid is rich, dark, and extremely flavourful and intensely aromatic: the concentrated essence of the coffee bean.

Espresso is not served in regular coffee cups, but in small 35ml shots. The perfect espresso shot is topped by beautiful, thick, golden foam known as crema, a product of the natural oils in the coffee bean, and the source of its rich flavour and aroma.

It is important to note that your espresso coffee must be both well roasted coffee and correctly ground. If you cannot buy ground espresso coffee, use a coffee grinder to grind the beans. The coffee must not be ground too fine. It must be slightly granulated, with a consistency somewhat between flour and sugar. Too fine a grind results in bitter, over-extracted espresso and a risk of blocking the grid of the brewing head and the filter; too coarse and the espresso will be weak and under-extracted.

In addition to the coffee you use, the other three factors that determine perfect espresso results are water, temperature and pressure. Your Krups machine ensures all three are precision-controlled by expertly designed technology. What you must ensure is that the water you use is freshly-drawn (so that it has not had time to stagnate in the air), without any chlorine odour and at a fairly cold temperature.

We recommend that you filter your water using a commercially available KRUPS Claris - Aqua Filter System cartridge (reference F088).

There are a number of misconceptions surrounding espresso. The first is that espresso should be bitter and burnt tasting. In fact, the ideal espresso shot should be aromatic, bittersweet (not bitter) and assertive, with a lingering aftertaste.

The second myth is that drinking espresso will keep you awake all night. Actually, despite its strong flavour, espresso contains less caffeine than regular coffee; typically 60-80 mg per shot compared to 80-100 mg per cup of regular coffee due to espresso's shorter percolation time.

And finally, many people think that espresso takes too long to prepare. The truth is, as the name implies, an espresso is intended to be served quickly, without elaborate preparation. As you will discover, your Krups espresso maker has been intuitively designed for easy use and built for the long term.

XP2070 anglais.P65 22 7/11/05, 12:32

Getting started

To successfully enjoy the full benefits of your new Krups espresso maker, please carefully read these instructions in their entirety before using this product.

- Place your espresso maker on a stable, heat resistant surface away from water splashes and sources of heat such as, an electrical heating plate or near a flame.
- Ensure the drip tray and drip tray grid are in place when using the machine.

Starting the appliance and setting the time:

Your XP2070 combined espresso-filter coffee maker has a central screen (S) making it easy to use and providing a wide range of settings. When you plug in your appliance for the first time or after an extended power cut, you can set the clock in European (24-hour clock) or American (AM-PM) display mode. **You will not be able to access the functions of the appliance without setting the time.**

- When the appliance is switched on, the pictograms AM/PM, ▶ and Valid blink. Select the display mode by pressing the scroll button (S1) and confirm your selection by pressing the OK button (S2).
- Once the display mode has been confirmed, you are then prompted to set the time. The 2 "hour" digits blink. Press the scroll button (S1) and confirm your selection by pressing the OK button (S2). The 2 "minutes" digits blink. Set the minutes by pressing (S1) and then (S2) to confirm.
- The hour and the minutes can be set either by pressing the button in succession or by holding down the button and scrolling down (button S1).
- To change the time setting, hold down the button (S1) (>2 s) and proceed as above by pressing (S1) and (S2) in succession.
- To set the automatic start time for your coffee maker, see the FILTER COFFEE section.

Espresso

Before using your machine for the first time, clean the system completely as follows:

- Open the lid and lift out the water container using the handle **(1)**. Fill the water container with fresh, cold water **(2)**.
- Place the water container back into the machine by positioning it firmly in the water container compartment **(3)** and close the lid.
- Turn on the machine **(4)**. The start/stop switch (N) will blink. The appliance is ready as soon as this blinking stops.
- **Your espresso maker is equipped with three filters designed for 1 cup, or for 2 cups of espresso using ground coffee, or for E.S.E. (Easy Serving Espresso) pods. The first comes in the filter holder (I), the other two are found in the appliance's transport packaging.**
- Choose the filter that you wish to use and place it in the filter holder **(5)**. Store the 2 others in the espresso lid (A).
- Then place the filter holder under the appliance's brewing head. To ensure that the filter holder is in the correct position, turn the handle so it points to the left at a 45 degree angle **(6)**, place the filter holder flat against the brewing head, then turn the handle towards the right **(7)** as far as it can go.
- Place a container, as large as possible, beneath the filter holder **(8)**.

The machine is ready to operate.

- By pressing twice on the espresso selection button (O) so as to select the 2-cup mode **(10)**, the water will flow through the pipes of the appliance.

Repeat this process five times.

To start the coffee maker part, see the FILTER COFFEE section.

Using the various functions of your espresso maker

1. MAKING ESPRESSO

The appliance will pre-brew the coffee before making each cup in order to bring out the full flavour for a satisfying cup of coffee. The pump will work for 3 seconds, stop for 3 seconds, then continue with the cycle until the end of the process.

XP2070 anglais.P65 23 7/11/05, 12:32

. WITH GROUND COFFEE

For best results, we recommend that **you first pre-heat the accessories** (filter holder, filters and cups) **without putting in ground coffee**. To do this:

- Fill the water container with fresh, cold water **(1) (2) (3)** and turn on the machine **(4)**.
- Put the filter holder and an empty filter in place **(6) (7)**, and place the espresso cups underneath.
- As soon as the coffee selection buttons begin to glow continuously, the machine is ready to operate.
- Choose the 1 or 2 cup mode, by pressing , or **(9) (10)** once or twice on the espresso selection button (O). Take the pre-brewing into account.
- The cups will fill with hot water. Once filled, empty them.

After making your first espresso and the machine is warmed, the espresso cups can then be pre-heated on the cup warming plate.

. Preparing an espresso:

- Fill the water container **(1) (2) (3)** and turn on the machine **(4)**.
- Put the filter for one or two cups into the filter holder **(5)**.
- Place some ground coffee in the filter (1 or 2 measuring scoops), and then tamp it down firmly; the coffee should reach the lip of the filter **(11) (12)**.
- Remove any ground coffee which is lying around the filter **(13)**.
- Replace the filter holder into the machine. Turn the filter holder until it is firmly locked into place **(6) (7)**.
- Place one or two espresso cups beneath the filter holder's coffee outlets.

As soon as the coffee selection buttons begin to glow continuously, the machine is ready to operate.

Your machine is already preprogrammed for the preparation of one or two cups of espresso.

- Select the desired coffee quantity by pressing the button (O) once or twice **(9) (10)**. Take the pre-brewing into account.
- When the programmed quantity is reached, espresso stops running automatically (see programming your machine).
- Remove the filter holder and the filter from the machine and take out the coffee grounds **(14)**.

The filter can be refilled to make more espressos.

Caution: if the water container is empty and the pump is running, you will hear a very distinct noise, which is louder than the normal operating sound. If this happens, press the start/stop switch (4). Check the water container and refill as needed.

Never let the machine run when the water container is empty as this can damage the pump.

. USING THE SPECIAL " E.S.E. " FILTER

The E.S.E. system was designed for making Italian-style "espresso ristreto" (squeezed). The amount of coffee is 35 ml and the water should take 20 seconds to run through.

"ESE", which stands for "Easy Serving Espresso", is a selected measure of coffee, ground and pressed between two filter papers making it ready for use. This system makes it easy for you to prepare your espresso because you avoid the measurement and tamping down operations and it also makes it easier for you to clean the appliance.

We do not intend, or recommend, that the E.S.E. servings be used for making more then one single serving or a "long espresso".

We recommend that you take care when handling and storing the E.S.E. pre-portioned pods so that they do not become deformed.

For best results, we recommend that you pre-heat the accessories (filter holder, filter basket and cups) without any coffee. To do this, see section entitled "Espresso Making" above.

. Preparing an espresso:

- Fill the water tank **(1) (2) (3)** and turn on the machine **(4)**.

Positioning the E.S.E. pod (18).

Tear excess paper from pod at perforated edge. Place the E.S.E. pod with the RED MARKING FACE DOWN (bend the paper corners down) in the E.S.E. filter holder fitted with its own filter.

XP2070 anglais.P65 24 7/11/05, 12:32

- **Take care to put all the paper inside the filter or you may get some drips.**

Placing the E.S.E. pod correctly will create a richer, thicker crema.

Locking the handle tightly and properly will also help avoid leakage from the filter holder and ensure a better brewing cycle.

Place the filter holder inside the brewing head and firmly turn the handle as far right as possible **(6) (7) (8)**.

As soon as the coffee selection buttons commence to glow continuously, the machine is ready to operate.

- Press the espresso selection button (O) once **(9)**. Take the pre-brewing into account.
- When the recommended quantity of coffee has been reached the appliance will stop automatically. You can stop your machine at any time by pressing the coffee selection button **(9)** again.
- Remove the filter holder from the brewing head and throw away the used coffee pod.

2. PROGRAMMING YOUR MACHINE:

Should you wish to alter the preprogrammed quantity (50ml per cup, default setting) of espresso filled into one or two cups, proceed as follows:

- Fill the water container **(1) (2) (3)** and turn on the machine **(4)**.
- Put the filter for one or two cups into the filter holder **(5)**.
- Place some ground coffee in the filter (1 or 2 measuring scoops), and then tamp it down firmly; the coffee should reach the lip of the filter **(11) (12)** or a E.S.E. pod in the E.S.E. filter **(18)**.
- Remove any ground coffee which is lying around the filter **(13)**.
- Replace the filter holder **(6) (7)**.
- Place one or two cups beneath the filter holder's coffee outlets.

As soon as the coffee selection buttons begin to glow continuously, the machine is ready to operate.

- Press the espresso selection button (O) once or twice according to your choice , or **(9) (10)**. The start / stop switch (N) will blink. Take the pre-brewing into account.
- Then press the scroll button (S1) to activate the quantity memory function. The symbol "**M**" is displayed in the centre of the screen.
- When you reach the desired quantity of coffee, stop the appliance by pressing the espresso selection button (O) or (S2).

The quantity that just ran through into your cup is now automatically programmed into the machine.

3. STEAM FUNCTION

The thumping noise which occurs while steam is being produced comes from the intermittent regulation of the pump and has no effect on the proper working of the machine.

If you wish to make an espresso immediately after using the steam function, the appliance must first be allowed to cool down in order to achieve the correct temperature for preparing an espresso.

- As soon as you interrupt the steam cycle, the appliance will cool down automatically by launching an intermittent pump cycle for 40seconds. The cold water pumped through will cool down the heating system. During the cool down phase, the blue start/stop operating control light blinks and the hot water flows into the drip tray. When the correct temperature is reached, the appliance is ready.

Caution: during and after use, the metal parts of the nozzle (E) and the cappuccino accessory (F) are very hot.

. Using the Cappuccino accessory (F)

The cappuccino accessory makes it easy to produce hot milk or frothy milk for making a cappuccino, latte or hot chocolate, for example.

It is preferable to use very cold, very fresh, milk (kept in the refrigerator).

- Fill the water container with fresh, cold water **(1) (2) (3)** and turn on the machine **(4)**.
- Put the cappuccino accessory in place on the steam nozzle.
- Place a cup under the cappuccino accessory.
- Pour about 100 ml of cold milk into a container.
- When your appliance is ready to make an espresso, press the steam/hot water button

XP2070 anglais.P65 25 7/11/05, 12:32

/ (P) once. The steam symbol appears and the start/stop control light blinks.

Once this indicator stops blinking, your appliance is ready to froth milk.

First, use a spare container and place it under the accessory without touching the bottom.

Press the steam button (P)

A small squirt of hot water will be released which you may prefer to dispose of before proceeding to froth your milk.

To stop, press the steam button (P).

Next put your container under the accessory so that the end of the accessory is plunged into the milk, without touching the bottom **(17)**.

- Press the steam button (P). The steam symbol blinks.
- Once the desired quantity of milk froth has been produced, press the steam button again to stop (P). The cool down cycle starts.

Follow the cleaning operation below in order to prevent the milk from drying on the cappuccino accessory:

- Place a cup under the auto cappuccino accessory (F).

Repeat the procedure for preparing frothy milk, but this time with water, for approximately 1 minute.

- Press the steam /hot water button / (P) again to stop the production of steam.
- Clean the cappuccino accessory with a damp cloth.
- For more thorough cleaning of the auto cappuccino accessory, please refer to the section below entitled "Cleaning the machine".

4 . HOT WATER

You can prepare hot water with this machine.

- Fill the water container **(1) (2) (3)** and turn on the machine **(4)**.
- Place the cup beneath the cappuccino accessory (F).

As soon as hot water button commences to glow continuously, the machine is ready to operate.

- Press the water / steam selection button / **(15)**. It is normal for the steam symbol and the blinking ON/OFF control light to appear when the button is first pressed.
- When the desired quantity of water has run through, stop the machine by pressing again the hot water button (P).

You can also programme the quantity of water:

- When your appliance is ready, press the water / steam selection button / (P) twice.
- Then press the scroll button (S1) to activate the quantity memory function. The symbol "**M**" is displayed in the centre of the screen. When you reach the desired quantity of water, stop the appliance by pressing the hot water / steam button / (P) or (S2).

Recipes

Savour your espresso just as you like it: when you want to relax or to round off a good meal.

Here are a few recipes which you will be able to create with your espresso maker.

. Original espresso

- Take one measuring spoonful of good quality well roasted espresso coffee, and run it directly into the pre-heated cup.

If you use good, finely ground coffee, the cup will be crowned by a fine head of froth.

- Add sugar if desired and treat yourself. Original espresso is drunk without milk but plenty of sugar.

. Cappuccino

For a state of the art cappuccino, the ideal quantities are as follows: 1/3 coffee, 1/3 hot milk, 1/3 milk froth. The quantity of hot milk + froth obtained should be about double the amount of coffee prepared.

- Use large cups which have been pre-heated.
- Fill them with coffee to the equivalent of one cup of espresso and top up with milk which has been frothed up using the cappuccino accessory.
- Lastly, sprinkle with drinking chocolate powder.

. Café crème

- Prepare a classic espresso in a large cup.

XP2070 anglais.P65 26 7/11/05, 12:32

• Add a cloud of cream to make an espresso with milk.

You can also replace the cream with hot milk.

. Caffe corretto *

• Prepare a cup of espresso in the normal way.

• Then slightly 'correct' the taste by adding 1/4 or 1/2 a glass of cognac.

You can also use anisette, grappa, Sambuco, Kirsch or Cointreau for the same effect.

. Coffee Liqueur *

• Mix in an empty 0.75 litre bottle: 3 cups of espresso, 250 g brown cane sugar, 1/2 litre cognac or Kirsch.

• Leave the mixture to soak for at least 2 weeks.

You will then have a delicious liqueur, especially for coffee lovers.

. Iced coffee à l'italienne

4 vanilla ice cubes, 2 cups of cold sugared espresso, 1/8 litre milk, fresh cream, grated chocolate.

• Mix the cold espresso with milk.

• Distribute the ice cubes among the glasses, pour the coffee over them and decorate with fresh cream and grated chocolate.

. Friesian coffee *

• Add a small glass of rum to a sugared cup of espresso.

• Decorate with a good layer of fresh cream and serve.

. Espresso flambé *

2 cups of espresso, 2 small glasses of cognac, 2 teaspoonfuls of brown sugar, fresh cream.

• Pour the cognac into heat-resistant glasses, heat and flame.

• Add sugar, mix, pour the coffee and decorate with fresh cream.

If you like, the espresso can also be diluted with a little boiling water.

. Perfect espresso *

2 cups of espresso, 6 egg yolks, 200g sugar, 1/8 litre whipped fresh cream, 1 small glass of orange liqueur.

• Beat the egg yolks with the sugar until it forms a thick foamy mass.

• Add the cold espresso and orange liqueur.

• Then mix in the fresh whipped cream.

• Pour the mixture into cups or glasses.

• Put the cups into the freezer.

(*: The abuse of alcohol is dangerous to your health).

Cleaning the machine

- Never wash your espresso maker accessories in the dishwasher.

After use, the water tank must be emptied.

. Drip tray

If several espressos are being prepared one after the other, the drip tray should be emptied from time to time (about once every 7 - 8 espressos) **(19)**. It is normal for there to be water present; **this does not indicate that there is a leak, but that your machine's thermoblock is being purged.** If necessary, clean the drip tray and drip tray grid with water and a little non-abrasive washing-up liquid, rinse and dry. Replace it correctly **(20)**.

. The brewing head, the filter and the filter holder

These must be cleaned after each use. All you need to do is wipe with a damp cloth over the brewing head of your machine and to wash the other accessories in water and a little non-abrasive washing up liquid, rinse and dry.

If the brewing head is heavily clogged up, unscrew the grid, clean it and refit it, pressing down firmly **(21)**.

When your espresso maker is not being used, do not leave the filter holder on the machine as it will cause unnecessary wear of the gasket.

. The cup warming plate: remove this to clean it with water and a little non-abrasive dishwashing liquid, rinse and dry.

. The cappuccino accessory

For more thorough cleaning the auto cappuccino accessory can be dismantled from the machine.

Clean it with water, a little non-abrasive washing up liquid and a small brush. Rinse and dry it.

Before putting it back in place, make sure that the air inlet holes (on both sides of the little metal tube) are not blocked by residues of milk. Unblock them with a needle if necessary **(22)**.

XP2070 anglais.P65 27 7/11/05, 12:32

Descaling

Descaling is necessary to keep your espresso maker running efficiently.

- Your espresso maker should be descaled on a regular basis.
- Use caution when descaling your espresso maker as the acid substance within the descaling powder may damage worktops or any other surface it comes in contact with.
- **The warranty of this machine does not include espresso makers that do not function, or do not function properly, because descaling has not been carried out.**

We would advise you to use the Krups descaling solution that is available from Krups. Descaling depends on the hardness of the water, but also on the frequency of use.

- To descale follow the following method:

- Remove the Claris-Aqua Filter System cartridge (accessory not provided) if you have fitted one.
- Unscrew the grid from the head of the machine and clean it **(21)**.
- Dissolve a packet of KRUPS descaling solution in 500 ml of lukewarm water and pour the whole batch into the empty water container.
- Start the machine **(4)**.
- Place a container, as large as possible, beneath the auto cappuccino accessory.

As soon as the start/stop switch begins to glow continuously, the machine is ready.

- Press twice the steam / hot water button / (P), and run through 1/3 of the liquid.
- Press the hot water / steam button again / (P) to stop.
- Move the container under the brewing head.
- Run the second third of the liquid immediately by pressing the coffee button **(9)** as many times as necessary.
- Stop the machine by pressing the start/stop switch (N) and wait for 10 - 15 minutes to allow the descaler to take effect.
- Next, start the machine again (N) and allow the rest of the liquid to run through by pressing the coffee button **(9)** as many times as necessary.
- Then rinse with two water containers of fresh water, clean the brewing head and replace the grid on the head of the machine (see section on Cleaning the Machine).

Troubleshooting

Problems	Probable causes	Corrective actions
Espresso not hot enough	Cups, filter and filter holder are cold.	Preheat the accessories (cups, filter, filter holder) See paragraph "Preparing an espresso".
Coffee leaks around the filter holder	The filter holder is not mounted correctly or has not been tightened sufficiently.	See paragraph "Preparing an espresso".
	There are coffee grounds on the edge of the filter.	Clean around the filter and the gasket.
	The brewing head gasket is dirty.	Clean the gasket with a damp cloth.
	The brewing head gasket is defective.	Contact an approved Krups service centre.
Pump is very noisy	No water in the water tank.	Fill the water tank.
	Water tank incorrectly mounted.	Press firmly down on the water tank.
	Coffee grounds too old or very dry and the pump cannot produce pressure.	Use fresh coffee.
Water does not run through.	No water in the water tank.	Fill the water tank.
	Water tank incorrectly mounted.	Press firmly down on the water tank.
	The filter is blocked, the coffee grounds are too fine or tamped down too hard.	Clean the filter and the grid on the brewing head. See the paragraph "Maintenance" and try a coarser coffee.
	Brewing head grid is encrusted.	Put the grid to soak in descaling solution. See paragraph "Maintenance".

XP2070 anglais.P65 28 7/11/05, 12:32

	Appliance needs descaling.	See paragraph "Descaling".
Water runs through too quickly.	Coffee grounds too coarse.	Try a finer coffee.
	Quantity of ground coffee is insufficient.	Use the spoon provided to measure out the coffee.
	Coffee grounds not tamped down firmly enough.	Tamp down the coffee again.
The espresso has no crema (froth on coffee).	Coffee grounds too coarse.	Try a finer-ground coffee.
	Coffee grounds not tamped.	Tamp down the coffee again.
	Coffee grounds stale or too dry.	Use fresh coffee.
The milk is not very frothy.	Auto Cappuccino	See paragraph accessory blocked "Maintenance"
	Milk not fresh.	Use fresh milk.
	Milk is lukewarm.	Put milk in refrigerator.
	Milk is not suitable.	Try another brand.
Lots of water on coffee grounds.	Grounds not properly tamped down.	Tamp down the grounds.
	Insufficient quantity of ground coffee.	Increase the quantity of ground.

Filter coffee

. Setting the time for a preprogrammed start

You can set the preprogrammed start time at any moment.

- Make sure that your appliance is switched off - the indicators for the espresso (N) and coffee (j) ON/OFF buttons are not on – and that the clock of your appliance is showing the correct time (see section "Getting started; starting the appliance and setting the time").
- Holding down (> 2 seconds) the programmable mode button (k) allows you to access the programming for the automatic start time.
- You are prompted to set the time. The 2 "hour" digits blink. Press the scroll button (S1) and confirm your selection by pressing the OK button (S2). The 2 "minutes" digits blink. Set the minutes by pressing (S1) and then (S2) to confirm.

Before first use

- Operate the coffee machine for the first time with 1 litre of water, without any grounds.

Making coffee

The quality of the water that you use determines the taste of your coffee. You must ensure that the water is freshly drawn from the tap (so that it has not had the time to stagnate in the air), that it does not smell of chlorine and that it is at a fairly cold temperature.

We recommend that you filter your water using a Krups Duo Filter cartridge, reference XS 1000.

- Follow the illustrations from 23 to 29.
- Use only cold water and a N° 4 filter paper or a permanent filter.
- The coffee maker is fitted with a drip-stop device, allowing you to serve coffee before the water has finished running through. Replace the jug quickly to avoid overflow.
- Do not exceed the maximum capacity of the water tank as shown by the water level indicator (e).

Your coffee maker is equipped with a flavour selector (h) (according to model):

This device enables you to obtain more strongly flavoured coffee, for 1, 2 or 3 cups **(30)**. The more strongly flavoured coffee is produced using a slower cycle of water.

- With your appliance switched on in filter coffee mode (J), press the selection button (l) for a normal or strong coffee .

. Preprogrammed start and alarm

You can choose to activate the preprogrammed start mode and/or the alarm mode which gives a sound signal when your coffee is ready **(31)**.

XP2070 anglais.P65 29 7/11/05, 12:32

Your appliance is switched on in filter coffee mode. Holding down (> 2s) the programmable mode button (k) allows you to access the preprogrammed start, the end-of-cycle sound signal, or the two functions at the same time.

Make and confirm your choice using the scroll (S1) and OK (S2) buttons.

- Without any action on your part, your appliance keeps the coffee hot for 2 hours and switches itself off automatically.
- Wait for a few minutes before making coffee a second time.
- The jug (g) and its lid (f) may be used for warming up coffee in the microwave. Never put the empty jug in the microwave.

Cleaning

- To dispose of the used grounds, lift the filter holder out of the coffee maker **(32)**.
- Unplug the appliance.
- Do not clean the appliance while hot.
- Clean with a damp cloth or sponge.
- Never immerse the appliance in water or put it under running water.
- The glass coffee jug, the lid and the filter holder can be washed in the dishwasher.

Descaling

Number of cycles between 2 descaling operations		
	Without Duo Filter	With Duo Filter
Soft water	60	120
Hard water	40	80

You may use:

- either a sachet of descaler diluted in 250 ml of water,
- or 250 ml of white vinegar.
- Pour into the tank (b) and start the coffee maker (without coffee).
- Allow half the liquid to run into the coffee jug (g), then switch off.
- Leave to work for one hour.
- Restart the coffee maker to complete the run-through.
- Rinse the coffee maker by running it 2 or 3 times with 1 Litre of clean water.

The guarantee does not cover coffee makers that fail or work badly, due to scale.

In the event of a problem

- Check:
- that the appliance is properly connected,
- that the switch is in the "I" position.

- There seems to be a leak

- Check if the water tank has been filled above the maximum level.

- The time taken for the water to run through is too long and the appliance is very noisy:

- descale your coffee maker.

Your appliance still does not work?
Contact a Krups approved service centre.

HELPLINE:

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

0845 602 1454 - UK

(01) 4751947 - Ireland

Or consult our website - www.krups.co.uk

Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a civic waste collection point.

XP2070 anglais.P65 30 7/11/05, 12:32

Description

Espresso :

A : couvercle espresso avec rangement des filtres

B : réservoir espresso amovible

C : plaque repose-tasses

D : tête de percolation

E : buse vapeur

F : accessoire cappuccino pour moussage du lait

G : grille récolte-gouttes

H : tiroir récolte-gouttes

I : porte-filtre

J : filtres espresso mouture 1 & 2 tasses

K : filtre espresso pour dosettes ESE (Easy Serving Espresso)

L : filtre espresso « Claris - Aqua Filter System F088 » (accessoire non fourni)

M : cuillère doseur pour mouture

N : interrupteur marche/arrêt espresso avec voyant bleu de température

O : bouton de sélection espresso 1 et 2 tasses et accès à la quantité mémorisée par tasse: / et M

P : bouton de sélection vapeur et eau chaude: et

S : afficheur central rétro éclairé bleu

S1 : bouton de défilement pour réglage horaire et choix du mode automatique pour cafetière filtre : AM PM et ▶

S2 : bouton de validation : Valid

Café :

a : couvercle cafetière – accès réservoir et porte-filtre

b : réservoir cafetière filtre

c : logement du porte-filtre

d : porte-filtre avec poignée à verrouillage

e : niveau d'eau gradué du réservoir cafetière filtre

f : couvercle à charnière de verseuse café filtre

g : verseuse pour café filtre

h : plaque chauffante de maintient au chaud

i : filtre café « Duo Filter XS 1000 » (accessoire non fourni)

j: interrupteur marche /arrêt café filtre avec voyant bleu de mise en marche

k : bouton de sélection du mode programmable et sonnerie fin de cycle : et

l : bouton de sélection de la force café, normal ou fort : ou

Consignes de sécurité

- Avant la mise en marche de votre espresso, lisez attentivement ce mode d'emploi. Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Ne posez pas votre espresso sur une surface chaude (plaque électrique, par exemple) ou à proximité d'une flamme.
- N'enlevez pas le porte-filtre contenant la mouture durant le passage de l'eau car l'appareil est alors sous pression.
- N'utilisez pas l'appareil si le tiroir et la grille récolte-gouttes ne sont pas mis en place.
- La prise doit être retirée en cas de problème durant l'écoulement du café ou avant de nettoyer votre appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon et ne placez pas le cordon sur un angle vif ou le coin d'un meuble.
- Evitez le contact du cordon ou de vos mains avec les parties chaudes de l'appareil (plaque repose tasses, porte-filtre, buse vapeur, accessoire cappuccino, plaque chauffante de maintien au chaud).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Tenez les enfants à distance et ne laissez pas pendre le cordon.
- Conformez-vous à la notice pour les instructions de détartrage.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé ou si le cordon est en mauvais état.
- Si le cordon ou tout autre élément spécifique devenait défectueux, ils devront être remplacés uniquement par un centre service

XP2070 français. PM6.5 31 10/11/05, 12:43

agréé Krups. En aucun cas, l'appareil ne doit être ouvert par vos soins.

- Vérifiez que le porte-filtre espresso est bien serré avant de faire couler le café et arrêtez la fonction espresso avant de déserrer le porte-filtre.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants. Les jeunes enfants et les personnes handicapées ne doivent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte responsable.
- Il y a risque de brûlures si le couvercle de cafetière est enlevé pendant l'infusion.
- Ne versez jamais de l'eau froide dans le réservoir cafetière filtre, immédiatement après le cycle d'infusion. Laissez refroidir l'appareil avant de remplir à nouveau le réservoir.
- A défaut d'utilisation des cartouches filtrantes préconisées par Krups, ne versez dans les réservoirs d'eau espresso et cafetière que de l'eau et des solutions de détartrage spécifiées dans le manuel.
- Pour éteindre, appuyez sur le bouton « off » puis débranchez.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
- Soyez extrêmement prudent lors de l'utilisation de la fonction vapeur.

Café espresso

Pour un résultat optimal, choisissez une mouture spéciale espresso idéalement compactée. Grâce à la pression créee par la pompe 15 bars de votre machine, l'eau chaude passe à travers cette mouture fine pendant un temps réduit. Il en résulte un liquide riche, noir, extrêmement savoureux et plein d'arômes : l'essence concentrée du café.

L'espresso n'est pas servi dans une tasse à café traditionnelle, mais plutôt dans de petites tasses de 70 ml. Le parfait espresso est recouvert d'une magnifique mousse épaisse et dorée qu'on appelle « crème », un produit provenant de l'huile naturelle des grains de café qui donne à l'espresso toute la richesse de sa saveur et de son arôme.

Il est important que votre café espresso soit bien torréfié et adéquatement moulu. Si vous ne pouvez pas acheter du café espresso déjà moulu, utilisez un moulin à café pour moudre les grains. Le café ne doit pas être moulu trop finement. Il doit être légèrement granuleux, avec une consistance variant entre celle de la farine et du sucre. Une trop fine mouture donnera un espresso amer et risque de bloquer la grille de la tête de percolation et le filtre ; une mouture trop grossière donnera un espresso faiblement extrait.

Les trois autres facteurs qui détermineront la qualité de votre espresso, outre le café que vous utilisez, sont l'eau, la température et la pression. Votre machine à espresso Krups assure la précision de ces trois facteurs au moyen d'une technologie spécialement conçue à cette fin. Vous devez vous assurer que l'eau est fraîchement sortie du robinet (afin qu'elle n'ait pas eu le temps de devenir stagnante au contact de l'air), qu'elle est exempte d'odeur de chlore et qu'elle est relativement froide.

Nous vous recommandons de la filtrer avec une cartouche KRUPS Claris - Aqua Filter System (réference F088) disponible dans le commerce.

Il circule quelques fausses idées au sujet de l'espresso. La première veut qu'il soit amer et qu'il goûte le brûlé. En fait, l'espresso idéal est aromatique, doux-amer (et non amer), très présent en bouche, avec un goût persistant.

Le second mythe est que : boire de l'espresso vous gardera éveillé toute la nuit. Or, malgré son goût plus prononcé, l'espresso contient en fait moins de caféine que le café ordinaire, soit environ 60 à 80 mg par tasse en comparaison avec 80 à 100 mg par tasse; cela est dû à une durée de percolation moins longue pour un espresso.

Enfin, certains pensent que l'espresso est trop long et compliqué à préparer. En vérité, l'espresso, comme son nom le dit, est conçu pour être servi rapidement, sans préparation élaborée. Comme vous le découvrirez, votre machine à espresso Krups a été conçue avec flair pour une facilité d'utilisation et pour qu'elle soit durable.

XP2070 français. PM6.5 32 10/11/05, 12:43

Pour commencer

Pour profiter pleinement des avantages de votre nouvelle machine espresso Krups, veuillez lire attentivement et en entier les directives ci-dessous avant d'utiliser l'appareil.

- Placez votre machine à espresso sur une surface stable et résistante à la chaleur, loin des plaques chauffantes électriques, par exemple, ou d'une flamme.
- Branchez l'appareil dans une prise mise à la terre. Vérifiez que le voltage indiqué dans les spécifications techniques, sous l'appareil, correspond à votre installation électrique.
- Assurez-vous que le plateau d'égouttage et la grille sont en place lorsque vous utilisez l'appareil.

Mise en route et réglage de l'heure :

Votre combiné espresso- café filtre XP2070 comporte un écran central (S) permettant une utilisation conviviale et une large gamme de réglages. Pour un premier branchement de votre appareil ou après une coupure de courant prolongée, vous pouvez régler l'horloge en mode d'affichage Europe (sur 24Heures), ou États-Unis (AM-PM). **Sans réglage de l'horloge, vous n'aurez aucun accès aux fonctions de l'appareil.**

- A la mise sous tension les pictogrammes AM PM, ▶ et Valid clignotent. Sélectionner le mode d'affichage en appuyant sur la touche de défilement (S1) et confirmer en appuyant sur la touche de validation (S2).
- Une fois le mode d'affichage validé vous êtes invité à régler l'heure. Les 2 chiffres des heures clignotent. Appuyer sur la touche de défilement (S1) et confirmer en appuyant sur la touche de validation (S2). Les 2 chiffres des minutes clignotent. Régler les minutes en appuyant sur (S1) puis (S2) pour valider.
- Le réglage heures et minutes peut se faire soit en appuis successifs, soit par appui prolongé avec défilement (touche S1).
- Pour une modification du réglage de l'heure, maintenez enfoncée la touche (S1) (> 2 s.) et pratiquez comme ci-dessus en appuyant successivement sur (S1) et (S2).
- Pour régler l'heure de démarrage automatique de votre cafetière filtre, se reporter au chapitre CAFE FILTRE.

Espresso

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, nettoyez le système au complet :

- Ouvrez le couvercle et enlevez le réservoir d'eau en utilisant la poignée **(1)**. Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide **(2)**.
- Replacez le réservoir sur l'appareil et assurez-vous qu'il est solidement en place **(3)** puis refermez le couvercle.
- Mettez l'appareil en marche **(4)**. L'interrupteur marche / arrêt (N) clignotera. Dès que ce clignotement s'arrêtera l'appareil sera prêt.
- **Votre espresso est équipé de trois filtres conçus soit pour 1 tasse, soit pour 2 tasses d'espresso à partir de café moulu, soit pour les dosettes E.S.E. (Easy Serving Espresso). Le premier est livré dans le porte-filtre (I), les 2 autres sont dans les calages de transport de l'appareil.**
- Choisissez le filtre que vous souhaitez utiliser et placez le dans le porte-filtre **(5)**. Rangez les 2 autres dans le couvercle espresso (A).
- Placez ensuite le porte-filtre sous la tête de percolation de l'appareil. Pour vous assurer que le porte-filtre est mis en place correctement, tournez la poignée de façon à ce qu'elle pointe vers la gauche, à un angle de 45 degrés **(6)**, placez le porte-filtre directement sous la tête de percolation, levez puis tournez la poignée vers la droite **(7)** aussi loin que possible.
- Placez un récipient aussi large que possible sous le porte-filtre **(8)**.
- En appuyant 2 fois sur le bouton de sélection espresso (O) pour sélectionner le mode 2 tasses **(10)**, l'eau coulera dans les tuyaux de l'appareil.

Répéter l'opération cinq fois.

Pour la mise en route de la partie cafetière, se reporter au chapitre CAFE FILTRE.

XP2070 français. PM6.5 33 10/11/05, 12:43

Utilisation des différentes fonctions de votre espresso

1. Préparation d'un espresso

Afin de dégager tous les arômes du café et vous donner entière satisfaction, cette machine réalise une pré-infusion avant chaque café. La pompe fonctionne 3 secondes, s'interrompt les 3 secondes suivantes puis continue le cycle jusqu'à la fin de la préparation.

. Avec du café moulu

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de **préchauffer les accessoires** (porte-filtre, filtre et tasses) **sans y mettre de café moulu**. Pour ce faire :

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Mettez en place le porte-filtre et un filtre vide **(6) (7)**, et placez les tasses à espresso en dessous.
- Aussitôt que l'interrupteur marche / arrêt reste allumé sans clignoter, l'appareil est prêt.
- Choisissez le mode 1 ou 2 tasses, en appuyant 1 ou 2 fois ☕ ou ☕☕ **(9) (10)**. sur le bouton de sélection espresso (O). Tenir compte de la pré-infusion.
- Les tasses se rempliront d'eau chaude. Une fois qu'elles sont remplies, videz-les.

Après avoir préparé votre premier espresso et une fois que l'appareil est chaud, vous pouvez préchauffer les tasses sur le repose-tasses (C).

. Préparer un espresso :

- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Placez le filtre d'une tasse ou de deux tasses dans le porte-filtre **(5)**.
- Mettez du café moulu dans le filtre (1 ou 2 mesures) et compactez-le fermement; le café doit être au même niveau que le rebord du filtre **(11) (12)**.
- Enlevez tout reste de café sur le pourtour du filtre **(13)**.
- Replacez le porte-filtre dans l'appareil. Tournez le porte-filtre de façon à ce qu'il soit solidement verrouillé en place **(6) (7)**.
- Placez une ou deux tasses à espresso sous les sorties café du porte-filtre.

Aussitôt que l'interrupteur marche / arrêt reste allumé sans clignoter, l'appareil est prêt.

Votre appareil est déjà programmé pour préparer une ou deux tasses d'espresso.

- Sélectionnez le format de café désiré en appuyant sur le bouton (O) une fois ☕ ou 2 fois ☕☕ **(9) (10)**. Tenir compte de la pré-infusion.
- Lorsque la quantité programmée de café est atteinte, votre machine s'arrête automatiquement (voir « programmer votre appareil »).
- Retirez le porte-filtre et jetez le marc de café utilisé **(14)**.

Le filtre peut être rempli de nouveau pour préparer d'autres espressos.

Attention : si le réservoir d'eau est vide et que la pompe fonctionne, vous entendrez un son très particulier, plus fort que le son normal de fonctionnement. Si cela survient, appuyez sur l'interrupteur marche / arrêt (4). Vérifiez le réservoir d'eau et remplissez-le au besoin.

Ne laissez jamais l'appareil fonctionner lorsque le réservoir d'eau est vide car cela peut endommager la pompe.

. Avec le porte-filtre spécial «ESE»

Le système E.S.E est conçu pour la réalisation d'espressos « ristretto » (serré) à l'italienne. La quantité de café correspond à 35 ml et à 20 secondes de passage de l'eau.

« ESE » pour « **E**asy **S**erving **E**spresso » (préparation simplifiée de l'espresso) est une dosette de café sélectionnée, moulue et compactée entre deux papiers filtres qui la rendent prête à l'emploi. Ce système simplifie la préparation de l'espresso en évitant les opérations de dosage, de tassage et en facilitant le nettoyage de l'appareil.

Il n'est pas recommandé d'utiliser les dosettes E.S.E. pour préparer plus d'un espresso ou pour préparer un espresso allongé.

Nous vous conseillons de prendre soin de ne pas déformer les dosettes E.S.E. lorsque vous les manipulez ou les rangez.

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de préchauffer les accessoires

XP2070 français. PM6.5 34 10/11/05, 12:43

(porte-filtre, filtre et tasses) sans café. Pour ce faire, consultez la section « Préparation d'un espresso » ci-dessus.

. Préparer un espresso :

- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.

Placez la dosette E.S.E. **(18)**.

Déchirez l'excédant de papier autour de la dosette en suivant les pointillés. Placez la dosette E.S.E. dans le porte-filtre AVEC L'INSCRIPTION ROUGE VERS LE BAS (repliez bien les coins du papier).

- **Assurez-vous de placer le papier complètement à l'intérieur du filtre, sinon il pourrait y avoir des fuites.**

Pour une crème plus riche et épaisse, il faut placer la dosette E.S.E. correctement.

Pour éviter les fuites du porte-filtre et assurer un meilleur cycle de percolation, il faut verrouiller la poignée hermétiquement et adéquatement.

Placez le porte-filtre dans la tête de percolation et tournez fermement la poignée vers la droite, aussi loin que possible **(6) (7) (8)**.

Aussitôt que l'interrupteur marche / arrêt reste allumé sans clignoter, l'appareil est prêt.

- Appuyez une fois sur le bouton de sélection espresso (O) **(9)**. Tenir compte de la pré-infusion.
- Lorsque la quantité de café désirée est atteinte l'appareil s'arrêtera automatiquement. A tout moment vous pouvez arrêter votre machine en appuyant à nouveau sur le bouton de sélection du café **(9)**.
- Retirez le porte-filtre de la tête de percolation et jetez la dosette de café usagée.

2. Programmer votre appareil :

Si vous désirez reprogrammer la quantité d'espresso (50 ml par tasse est programmé par défaut) pour la préparation d'une ou de deux tasses, suivez les directives suivantes :

- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Placez le filtre une tasse ou deux tasses dans le porte-filtre **(5)**.
- Mettez soit du café moulu dans le filtre (1 ou 2 mesures) compacté fermement (le café doit être au même niveau que le rebord du filtre) **(11) (12)**, soit une dosette E.S.E. dans le filtre E.S.E. **(18)**.
- Enlevez tout reste de café sur le pourtour du filtre **(13)**.
- Replacez le porte-filtre dans l'appareil **(6) (7)**.
- Placez une ou deux tasses à espresso sous les sorties café du porte-filtre.

Aussitôt que l'interrupteur marche / arrêt ⏻ reste allumé sans clignoter, l'appareil est prêt.

- Appuyez 1 ou 2 fois sur le bouton de sélection espresso (O) selon votre choix ☕ ou ☕☕ **(9) (10)**. L'interrupteur marche/arrêt (N) clignotera. Tenir compte de la pré-infusion.
- Appuyez ensuite sur la touche de défilement (S1) pour activer la mise en mémoire de la quantité. Le symbole « **M** » s'affiche au centre de l'écran.
- Lorsque la quantité de café désirée est atteinte, arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton de sélection espresso (O) ou valid (S2).

Cette quantité est maintenant programmée automatiquement.

3. Fonction vapeur

Le bruit sourd que vous entendez lorsque l'appareil produit de la vapeur provient de la régulation intermittente de la pompe et n'a aucun effet sur le bon fonctionnement de l'appareil.

Si vous voulez faire un expresso immédiatement après la vapeur, il faut d'abord laisser l'appareil refroidir pour atteindre la température adéquate pour la préparation de l'expresso.

- Dés que vous interrompez le cycle vapeur, l'appareil refroidit automatiquement en lançant 1 cycle de pompage par intermittence d'une durée de 40 secondes. L'eau froide ainsi pompée va venir refroidir le système de chauffe. Durant le refroidissement, le témoin marche/arrêt bleu clignote et l'eau chaude s'écoule dans le plateau récolte-gouttes. Lorsque la bonne température est atteinte, l'appareil est prêt.

Attention : pendant et après l'utilisation, les parties métalliques de la buse (E) et de l'accessoire cappuccino (F) sont très chaudes.

XP2070 français. PM6.5 35 10/11/05, 12:43

. Utilisation de l'accessoire cappuccino (F)

L'accessoire cappuccino facilite la préparation de lait chaud ou de mousse de lait pour la réalisation d'un cappuccino, d'un café latte ou d'un chocolat chaud par exemple.

Il est préférable d'utiliser du lait 1/2 écrémé, frais et froid (conservé au réfrigérateur).

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Placez l'accessoire cappuccino (F) sur la buse.
- Déplacez l'accessoire cappuccino vers l'extérieur de l'appareil.
- Versez environ 100 ml de lait froid dans un petit récipient étroit ayant environ une capacité de 0,5 litre et pouvant passer sous l'accessoire cappuccino. Le lait doit être bien refroidi ainsi que son récipient (il est donc déconseillé de passer sous l'eau chaude le récipient avant de faire mousser le lait) .
- Lorsque votre appareil est prêt pour la préparation d'un espresso, appuyez 1 fois sur le bouton vapeur/eau chaude / (P). Le symbole vapeur s'affiche et le témoin marche arrêt clignote.

Une fois que le témoin ne clignote plus, votre appareil est prêt pour l'opération de moussage :

Approchez votre récipient sous l'accessoire de façon à ce que son extrémité trempe dans le lait, sans toucher le fond **(17)**.

- Appuyez sur le bouton vapeur (P). Le symbole vapeur clignote.
- Une fois la quantité désirée de mousse de lait obtenue, appuyez de nouveau sur le bouton vapeur pour arrêter l'appareil (P). Le cycle de refroidissement démarre.

Pour éviter que le lait ne sèche sur l'accessoire à cappuccino, suivez les directives suivantes :

- Placez un récipient rempli d'eau sous l'accessoire cappuccino (F).

Procédez comme pour la préparation de lait mousseux mais cette fois avec de l'eau, pendant environ 1 minute.

- Appuyez de nouveau sur le bouton vapeur/ eau chaude / (P) pour arrêter la production de vapeur.
- Nettoyez l'accessoire cappuccino avec un linge humide.
- Pour un nettoyage en profondeur de l'accessoire cappuccino, reportez-vous au paragraphe « entretien ».

4. Fonction eau chaude

Avec cet appareil, vous pouvez préparer de l'eau chaude.

- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Placez la tasse sous l'accessoire Cappuccino (F).

Aussitôt que l'interrupteur marche / arrêt reste allumé sans clignoter, l'appareil est prêt.

- Appuyez 2 fois sur le bouton de sélection vapeur/eau chaude / **(15)**. L'affichage après premier appui du symbole vapeur et du témoin ON/OFF clignotant est normal.
- Lorsque la quantité d'eau désirée est atteinte, arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton eau chaude (P).

Vous pouvez également programmer la quantité d'eau :

- Quand votre appareil est prêt, appuyez 2 fois sur le bouton de sélection vapeur/eau chaude / (P).
- Appuyez ensuite sur la touche de défilement (S1) pour activer la mise en mémoire de la quantité. Le symbole «**M**» s'affiche au centre de l'écran. Lorsque la quantité d'eau désirée est atteinte, arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton vapeur/eau chaude / (P) ou Valid (S2).

Recettes

Dégustez votre espresso comme vous l'aimez: lorsque vous désirez vous détendre ou pour terminer un bon repas.

Voici quelques recettes à réaliser avec votre machine à espresso.

. Espresso original

- Prenez une cuillère doseur de café à espresso de bonne qualité, bien torréfié et réalisez-le directement dans la tasse préchauffée.

Si vous utilisez du bon café bien moulu, une belle couronne de mousse décorera la tasse.

- Ajoutez du sucre si vous le souhaitez et régalez-vous. L'espresso original se boit sans lait.

XP2070 français. PM6.5 36 10/11/05, 12:43

. Cappuccino

Pour un cappuccino dans les règles de l'art, les quantités idéales sont les suivantes : 1/3 de café, 1/3 de lait chaud, 1/3 de mousse de lait. La quantité lait chaud + mousse obtenue doit donc être d'environ le double du café préparé.

- Utilisez de grandes tasses que vous aurez chauffées au préalable.
- Remplissez-les de café pour l'équivalent d'une tasse à espresso et complétez avec du lait que vous aurez fait mousser en utilisant l'accessoire cappuccino.
- Pour finir, saupoudrez de chocolat en poudre.

. Café crème

- Préparez un espresso classique dans une grande tasse.
- Ajoutez un nuage de crème pour obtenir un café crème.

Vous pouvez aussi remplacer la crème par du lait chaud.

. Café corretto*

- Préparez une tasse d'espresso comme d'habitude.
- Corrigez ensuite légèrement le goût en ajoutant 1/4 ou 1/2 verre à liqueur de cognac.

L'anisette, l'eau de vie de raisins, le Sambuco, le Kirsch et le Cointreau conviennent aussi à cet effet.

Il existe encore de nombreuses autres possibilités pour « anoblir » l'espresso.

L'imagination est illimitée.

. Liqueur au café*

- Mélangez dans 1 bouteille vide de 0,75 litre 3 tasses d'espresso, 250 g de sucre candi brun, 1/2 litre de Cognac ou de Kirsch.
- Laissez macérer le mélange pendant au moins 2 semaines.

Vous aurez ainsi une liqueur délicieuse, surtout pour les amateurs de café.

. Café glacé à l'italienne

4 boules de glace à la vanille, 2 tasses d'espresso froid sucré, 1/8 l de lait, crème fraîche, chocolat râpé.

- Mélangez l'espresso froid avec du lait.
- Répartissez les boules de glace dans des verres, versez le café dessus et décorez avec la crème fraîche et le chocolat râpé.

. Café à la frisonne*

- Ajoutez un petit verre de rhum à une tasse d'espresso sucré.
- Décorez avec une bonne couche de crème fraîche et servez.

. Espresso flambé*

2 tasses d'espresso, 2 petits verres de Cognac, 2 cuillerées à café de sucre brun, crème fraîche.

- Versez le Cognac dans des verres résistant à la chaleur, chauffez et flambez.
- Ajoutez le sucre, mélangez, versez le café et décorez de crème fraîche.

Si on le désire, l'espresso peut aussi être dilué avec un peu d'eau bouillante.

. Espresso parfait*

2 tasses d'espresso, 6 jaunes d'œuf, 200g de sucre, 1/8 litre de crème fraîche sucrée, 1 petit verre de liqueur d'orange.

- Battez les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à formation d'une masse épaisse et mousseuse.
- Ajoutez l'espresso froid et la liqueur d'orange.
- Mélangez ensuite la crème fraîche fouettée.
- Versez le tout dans des coupes ou des verres.
- Mettez les coupes dans le congélateur.

. Pudding à la mocca

2 tasses d'espresso, 1/2 litre de lait, 1 sachet de poudre à pudding à la vanille, 3 jaunes d'œuf, 1/8 litre de crème fraîche sucrée, 150 g de sucre.

- Préparez un pudding à la vanille avec le lait, la poudre à la vanille et le sucre.
- Ajoutez les jaunes d'œuf au pudding encore chaud.
- Faites refroidir et ajoutez l'espresso et la crème fouettée.

(* : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.)

XP2070 français. PM6.5 37 10/11/05, 12:43

Nettoyer l'appareil

- Ne lavez jamais les accessoires de votre machine à espresso au lave-vaisselle.

Vous devez vider le réservoir d'eau après utilisation pour éviter les traces de calcaire.

. Le tiroir récolte-gouttes

Si vous préparez plusieurs espressos de suite, vous devez vider le plateau de temps en temps (environ chaque 7 à 8 espressos) **(19)**. Il est normal qu'il y ait de l'eau, **cela n'indique pas la présence d'une fuite mais la purge du thermoblock de votre machine**. Au besoin, nettoyez le tiroir et la grille récolte gouttes avec de l'eau et un peu de savon liquide non abrasif, rincez-les et séchez-les. Remettez-les en place correctement **(20)**.

. La tête de percolation, le filtre et le porte-filtre

Idéalement, ces accessoires doivent être nettoyés après chaque utilisation. Passez simplement un linge humide sur la tête de percolation et lavez les autres pièces avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif, rincez-les et séchez-les.

Si la tête de percolation est très obstruée, dévissez la grille à l'aide d'une pièce de monnaie, nettoyez-la puis replacez-la en pressant fermement **(21)**.

Lorsque vous n'utilisez pas votre machine à espresso, ne laissez pas le porte-filtre en place afin de prévenir l'usure du joint d'étanchéité.

. La plaque repose-tasses : pour la nettoyer, enlevez-la et lavez-la avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif, rincez-la et séchez-la.

. L'accessoire cappuccino

L'accessoire cappuccino est démontable pour permettre un nettoyage en profondeur.

Lavez-le avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif au moyen d'une petite brosse. Rincez-le et séchez-le.

Avant de le remettre en place, assurez-vous que les trous d'entrée d'air (de part et d'autre du petit tube métallique) ne sont pas obstrués par des résidus de lait. Les déboucher avec une aiguille si nécessaire **(22)**.

Détartrage

Il est nécessaire de détartrer votre appareil afin qu'il fonctionne efficacement.

- Le détartrage doit être effectué régulièrement.
- Soyez prudent lorsque vous détartrez votre appareil, car les substances chimiques de la poudre à détartrer peuvent endommager les comptoirs et toute autre surface avec laquelle elle entre en contact.
- **La garantie ne couvre pas les machines à espresso qui ne fonctionnent pas ou qui fonctionnent mal parce que le détartrage n'a pas été effectué.**

Nous vous recommandons d'utiliser la solution de détartrage numéro F054 disponible chez Krups. Le détartrage dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation.

- Pour détartrer, suivez les directives suivantes :

- Enlevez la cartouche Claris-Aqua Filter System (accesssoire non fourni) si vous en avez mis une en place.
- Dévissez la grille de la tête de percolation et nettoyez-la **(21)**.
- Dissolvez un paquet de solution de détartrage KRUPS dans environ 500 ml d'eau tiède et versez cette solution dans le réservoir d'eau (préalablement vidé).
- Mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Placez un récipient aussi grand que possible sous l'accessoire cappuccino.

Aussitôt que l'interrupteur marche / arrêt reste allumé sans clignoter, l'appareil est prêt.

- Appuyez 2 fois sur le bouton vapeur/eau chaude / (P) pour faire couler 1/3 du liquide.
- Appuyez sur le bouton vapeur/eau chaude / (P) pour arrêter l'appareil.
- Placez le récipient sous la tête de percolation.
- Faites couler un autre tiers du liquide immédiatement en appuyant sur le bouton de sélection du café **(9)** autant de fois que nécessaire.
- Arrêtez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur marche / arrêt (N) et attendez 10 à 15 minutes pour permettre à la solution de faire effet.

XP2070 français. PM6.5 38 10/11/05, 12:43

- Ensuite, démarrez l'appareil de nouveau ⏻ (N) et laissez couler le reste du liquide en appuyant sur le bouton de sélection du café ☕ **(9)** autant de fois que nécessaire.
- Rincez l'appareil en faisant passer 2 réservoirs remplis d'eau fraîche, lavez la tête de percolation et replacez la grille sur la tête de percolation (consultez la section « Nettoyer l'appareil »).

Dépannage

Problèmes	Causes probables	Actions correctives
L'expresso n'est pas assez chaud.	Les tasses, le filtre et porte-filtre sont froids.	Préchauffez les accessoires (tasses, filtre et porte filtre). Voir le paragraphe «Préparation d'un expresso».
Fuite de café au niveau du porte-filtre.	Le porte filtre n'est pas monté correctement ou insuffisamment sérré.	Voir paragraphe «Préparation d'un expresso».
	Il reste de la mouture sur le bord du filtre.	Nettoyez le tour du filtre et le joint.
	Le joint de la tête de percolation est sale.	Nettoyez le joint avec un linge humide.
	Le joint de la tête de percolation est défectueux.	Contactez un centre service agréé Krups.
Bruit très fort dans la pompe.	Pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir.
	Réservoir mal monté.	Appuyez fermement sur le réservoir.
	Mouture trop vieille ou très sèche et la pompe ne peut créer de pression.	Utilisez une mouture fraîche.
L'eau ne passe pas.	Pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir.
	Réservoir mal monté.	Appuyez fermement sur le réservoir.
	Le filtre est bouché, la mouture est trop fine ou trop tassée.	Nettoyez le filtre et la grille de la tête. Voir le paragraphe «Entretien» et essayez une mouture moins fine.
	Grille de la tête de percolation encrassée.	Mettez la grille à tremper dans la solution de détartrage. Voir le paragraphe «Entretien».
	Appareil entartré.	Voir le paragraphe «détartrage».
L'eau passe trop vite.	Mouture trop grosse.	Essayez une mouture plus fine.
	Quantité de mouture insuffisante.	Utilisez la cuillère fournie pour doser le café.
	Mouture non tassée.	Tassez plus la mouture.
L'expresso n'a pas de crème. (mousse sur le café)	Mouture trop grosse.	Essayez une mouture plus fine.
	Mouture pas assez tassée.	Tassez plus la mouture.
	Mouture vieille ou trop sèche.	Utilisez une mouture fraîche.
Le lait n'est pas très mousseux.	Accessoire auto-cappuccino bouché.	Voir paragraphe «Entretien».
	Lait trop vieux.	Utilisez du lait frais.
	Lait tiède.	Mettez le lait au réfrigérateur.
Beaucoup d'eau sur la mouture.	Mouture non tassée.	Tassez bien la mouture.
	Quantité de mouture insuffisante.	Rajoutez de la mouture.

Café filtre

. Réglage de l'heure pour un démarrage préprogrammé

Vous pouvez régler à tout moment l'heure de démarrage préprogrammé.

- Assurez vous que votre appareil est éteint - les voyants des boutons ON/OFF espresso (N) et café (j) sont éteints – et que l'horloge de votre appareil est à l'heure (voir chapitre « Commencer ; mise en route et réglage de l'heure »)
- Un appui long (> 2 secondes) sur le bouton mode programmable (k) 🕒 vous permet d'accéder à la programmation de l'heure de démarrage automatique.

XP2070 français. PM6.5 39 10/11/05, 12:43

• Vous êtes invité à régler l'heure. Les 2 chiffres des heures clignotent. Appuyer sur la touche de défilement (S1) et confirmer en appuyant sur la touche de validation (S2). Les 2 chiffres des minutes clignotent. Régler les minutes en appuyant sur (S1) puis (S2) pour valider.

Avant la première utilisation

• Faites fonctionner une première fois la cafetière avec 1 L d'eau , sans mouture.

Préparation du café

La qualité de l'eau que vous utilisez est déterminante pour le goût de votre café. Vous devez vous assurer que l'eau est fraîchement sortie du robinet (afin qu'elle n'ait pas eu le temps de devenir stagnante au contact de l'air), qu'elle est exempte d'odeur de chlore et qu'elle est relativement froide.

Nous vous recommandons de la filtrer avec une cartouche Krups Duo Filter référence XS 1000 disponible dans le commerce.

• Suivez les illustrations de 23 à 29.

• Utilisez uniquement de l'eau froide et un filtre papier n°4.

• La cafetière est équipée d'un stop-gouttes permettant de se servir un café avant la fin de la préparation du café. Replacez rapidement la verseuse pour éviter tout débordement.

• Respectez la quantité d'eau maximum dans le réservoir en se référant au niveau d'eau (e).

Votre appareil est équipé d'un sélecteur d'arôme :

Ce dispositif permet d'obtenir un café à l'arôme plus corsé, particulièrement pour 1,2 ou 3 tasses **(30)**.

• Votre appareil allumé en mode café filtre (J), appuyez sur le bouton de sélection (l) pour un café normal ou fort .

. Démarrage préprogrammé et alarme

Vous pouvez choisir d'activer le mode démarrage préprogrammé et/ou le mode alarme donnant un signal sonore quand votre café est prêt **(31)**.

Votre appareil est allumé en mode café filtre. Un appui long (> 2secondes) sur le bouton mode programmable (k) vous donne accès au démarrage préprogrammé , au signal sonore en fin de cycle , ou aux deux fonctions , , en même temps.

Faites votre choix et confirmez à l'aide des touches défilement (S1) et validation (S2)

• Sans intervention de votre part, votre appareil maintient le café au chaud pendant 2H et se coupe automatiquement.

• Attendre quelques minutes avant de réaliser une seconde préparation de café.

• La verseuse (g) et son couvercle (f) sont compatibles pour un réchauffage au micro-ondes. Ne laissez jamais votre verseuse vide dans le micro-ondes.

Nettoyage

• Pour évacuer la mouture usagée, retirez le porte-filtre de la cafetière **(32)**.

• Débranchez l'appareil.

• Ne nettoyez pas l'appareil chaud.

• Nettoyez-le avec un chiffon ou une éponge humide.

• Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante.

• La verseuse verre, le couvercle et le porte-filtre sont lavables au lave-vaisselle.

Détartrage

Nombre de cycles entre 2 détartrages		
	Sans Duo Filter	Avec Duo Filter
Eau douce	60	120
Eau dure	40	80

Vous pouvez utiliser :

• soit un sachet de détartrant dilué dans 250 ml d'eau,

• soit 250 ml de vinaigre d'alcool blanc.

• Versez dans le réservoir (b) et mettre la cafetière en marche (sans mouture).

• Laissez couler la moitié dans la verseuse (g), puis arrêter.

XP2070 français. PM6.5 40 10/11/05, 12:43

• Laissez agir pendant une heure.
• Remettez la cafetière en marche pour terminer l'écoulement.
• Rincez la cafetière en la faisant fonctionner 2 ou 3 fois avec 1 L d'eau claire.

La garantie exclut les cafetières ne fonctionnant pas ou mal par absence de détartrage.

En cas de problème

- Vérifiez :
• le branchement.
• que l'interrupteur est en position «I».
- Il semble y avoir une fuite
• Vérifiez si le réservoir d'eau n'a pas été rempli au delà de la limite maximale.
- Le temps d'écoulement de l'eau est trop long ou les bruits sont excessifs :
• détartrez votre cafetière.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre service agréé Krups.

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

XP2070 français. PM6.5 41 10/11/05, 12:43